



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Rosette*	Salade piémontaise		Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Raviolis au bœuf	Haut de cuisse de poulet au jus		Semoule à l'orientale	Filet de hoki sauce citron
Accompagnement	***	Petits pois carottes		***	Riz
Produit laitier	Fromage blanc nature	Edam		Camembert	Vache qui rit
Dessert	Confiture	Banane		Pomme bicolore	Marbré La Coupiquoise
<u>Sans viande</u>	Carottes râpées & Tortellinis végétariennes	Omelette	***	***	***

## Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et œufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers

Présence de porc \*

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



# RESTAURATION SCOLAIRE

29 avril au 03 mai



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI  
ANTI GASPI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Roulé au fromage		Pâté de campagne*	Céleri rémoulade
Plat principal	Saucisse*	Cordon bleu de volaille		Colin meunière	Gnocchis sauce tomate et mozzarella
Accompagnement	Purée	Jeunes carottes sautées		Coquillettes	***
Produit laitier	Samos	Yaourt arôme		Emmental	Saint Paulin
Dessert	Orange	Spéculos		Pomme	Compote pomme banane

Sans viande

Colin sauce crème

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

\*\*\*

## Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc mayonnaise	Taboulé			
Plat principal	Bœuf bourguignon 	Filet de poulet à la milanaise			
Accompagnement	Pommes vapeur 	Salsifis			
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse aromatisé			
Dessert	Banane	Galette bretonne			

Sans viande

Omelette

Poisson milanaise

### Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française




Volaille française




Certification environnementale niveau 2

Présence de porc \*

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate croque sel	Persillade de pomme de terre		Tarte aux légumes	Salade grecque
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Boulette de bœuf en sauce Irlandaise		Bâtonnets de poisson pané	Sauté de porc* sauce charcutière
Accompagnement	***	Haricots verts persillés		Courgettes sauce tomate	Riz
Produit laitier	Tome blanche	Carré président		Petit suisse sucré	Gouda
Dessert	Petit beurre	Pomme		Gaufre liegeoise	Orange
Sans viande	***	Poisson en sauce irlandaise		***	Poisson sauce charcutière

## Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mai 2024

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées vinaigrette		Salade de blé printanière 	Radis croq'sel
Plat principal		 Saucisse * 		Galette végétarienne	Poisson pané 
Accompagnement		Frites		Haricots beurres 	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Petit louis		Saint Nectaire 	Yaourt sucré
Dessert		Crème caramel		Maestro vanille	Orange 

Sans viande

Escalope panée végétale

\*\*\*

\*\*\*

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française




Certification environnementale niveau 2

Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.